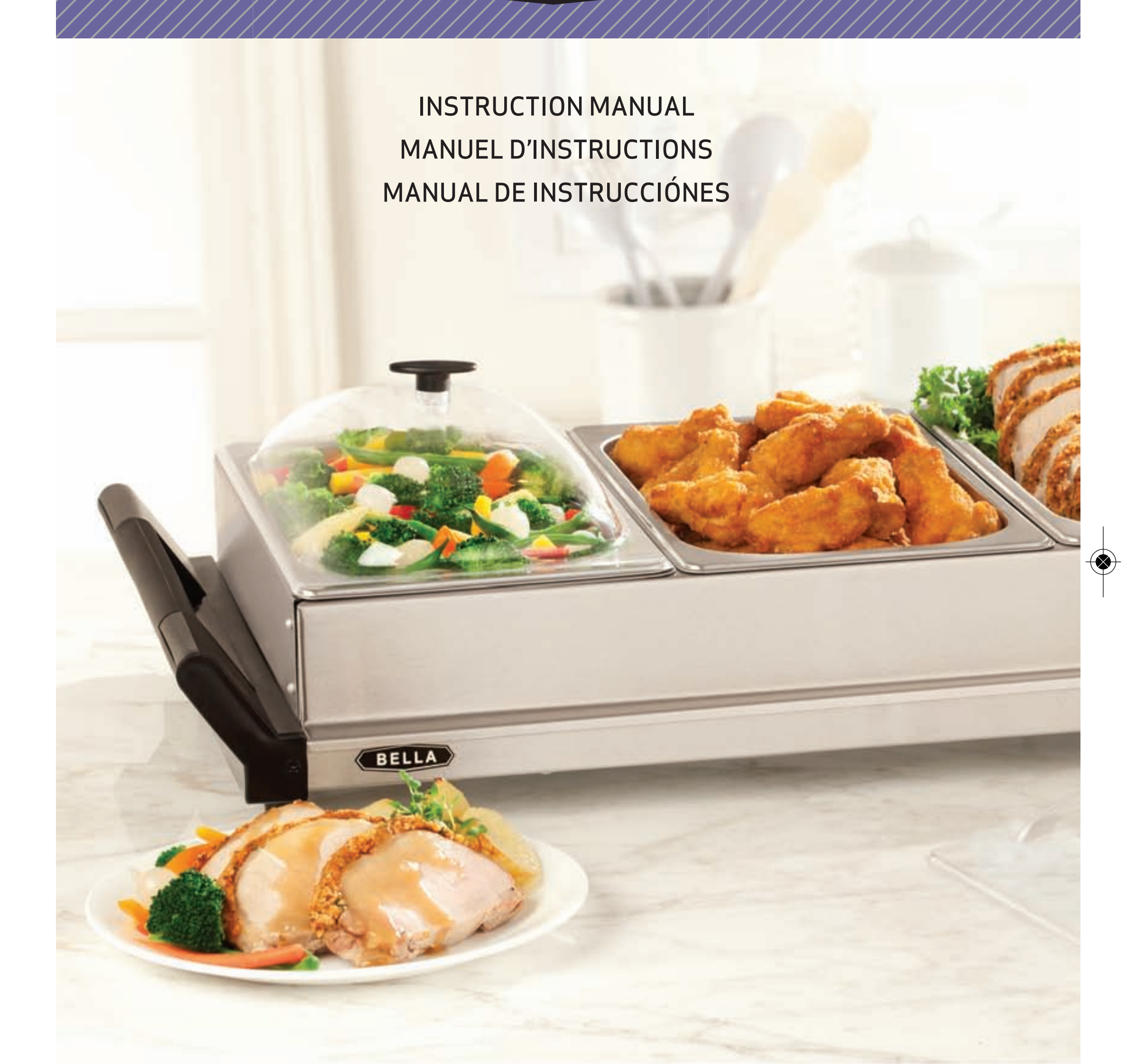




INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIÓNES



TRIPLE BUFFET SERVER
PLATEAU DE SERVICE À BUFFET TRIPLE
JUEGO TRIPLE DE BUFFET

For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, questions ou commentaires
Dudas o commentarios para departamento de servico a clientes
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

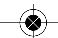






TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

ÍNDICE



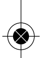
IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Make sure the voltage corresponds to that indicated on the name plate before you plug the unit into the main electrical supply.
4. To protect against electrical shock, do not let the power cord, plug or unit get immersed in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Do not let children operate the unit.
6. Do not move the unit if it contains hot food or liquids.
7. Unplug the unit from the outlet when not in use and before cleaning. Also, allow the unit to cool before removing parts, or cleaning the unit.
8. Turn the unit OFF before removing the plug from the wall outlet.
9. Do not operate the unit if the power cord or plug appear damaged, or if the unit malfunctions or has been damaged. In this condition, return the unit to the nearest authorized service center for examination and repair.
10. Do not use accessories with the appliance, other than those recommended by the manufacturer.
11. Never use a scouring pad to wipe the unit.
12. Do not use the unit outdoors.
13. Do not let the power cord hang over table or counter edges, or come in contact with hot surfaces.
14. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

15 Do not use the unit on unstable surfaces. Use only on flat stable surfaces.

16. Do not use the unit other than for its intended use.
17. The unit's power cord must be connected to a properly grounded and protected, 120V electrical outlet.
18. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
19. Do not carry the unit while the warming trays are on the unit filled with food. The handles might break because of the excessive weight.



FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS



KNOW YOUR BUFFET SERVER

3x Covers

Cooking frame

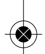
3x serving trays

Handle

Temperature control knob

Indicator light

Warming tray



USING THE BUFFET SERVER

1. Plug the unit in an electrical power outlet. The indicator light will turn on.
2. Place the food in each of the three trays.
3. Adjust the temperature knob to the desired warmth for your food. The temperature settings range from low to high. Please note, the buffet server will only warm your food for serving.
4. If food is kept in the server for an extended period it may dry out and/or change flavor.
5. Unplug the unit from the power source when not in use.
6. Do not leave food in the trays when it is not in use. When you have finished using the unit, remove all food and liquids for subsequent use.
7. Allow the unit to cool down before removing parts for cleaning.



USING THE WARMING TRAY

1. Remove the frame and the three trays. Then wipe the surface of the thermal plate and dry it thoroughly.
2. Plug the unit to an electrical power outlet. The indicator light goes on.
3. Select the desired temperature (Low to High). Make sure to use heat safe containers and/or serving dishes.

NOTE: Do not place the lids directly on the hot surface of the warming tray.

CREATIVE USES FOR THE BUFFET SERVER

DESSERT BAR

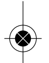
The Buffet Server is an excellent way to serve desserts. To use as an “Ice Cream Bar”, place hot fudge, caramel and strawberry toppings, etc. on the warming tray to keep warm.

PARTIES

The Buffet Server is ideal for serving party favorites such as: refried beans, rice, tortillas, beef, pork and chicken, noodles, egg rolls, potatoes and more!

CLEAN UP

- Allow sufficient time for the Buffet Server and Warming Tray to cool.
- Wipe the warming tray base with a damp and/or soapy cloth .
- While the trays and the lids are dishwasher safe, the warming tray is not. Do not immerse the warming tray in water, in a sink full of water or a dishwasher as it will damage the unit.



MAINTENANCE

Do not use the unit if it appears damaged in any way. Do not attempt to repair the unit by yourself.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid hazard.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



MISES EN GARDE IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Lors d'utilisation d'appareils électriques, des précautions élémentaires devraient toujours être prises incluant ce qui suit :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Employez les poignées ou les boutons.
3. Assurez-vous que la tension correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique avant de brancher la fiche de l'unité à la prise d'alimentation électrique principale.
4. Pour protéger contre le choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche électrique ou l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lors de l'utilisation de tout appareil près des enfants. Ne laissez pas d'enfant opérer cet appareil.
6. Ne déplacez pas l'unité si elle contient de la nourriture ou des liquides chauds.
7. Débranchez l'unité de la sortie lorsque pas en service et avant le nettoyage. De plus, permettez à l'unité de se refroidir avant d'enlever des pièces, ou de la nettoyer.
8. Mettez l'unité hors fonction en tournant à OFF avant de retirer la fiche de la prise murale.
9. N'actionnez pas l'unité si le cordon ou la prise semblent endommagés, ou si l'unité a fait l'objet d'un mauvais fonctionnement ou a été endommagée. Dans ces éventualités, renvoyez l'unité au centre de service autorisé le plus proche pour l'examen et la réparation.
10. N'utilisez pas d'accessoires avec l'appareil, autres que ceux recommandés par le fabricant.
11. N'utilisez jamais un tampon à récurer pour essuyer l'unité.
12. N'employez pas l'unité à l'extérieur.
13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation électrique pendre par-dessus les bords d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
14. Ne placez pas sur ou près d'un brûleur au gaz, d'un élément électrique, ou dans un four chaud.
15. N'employez pas l'unité sur des surfaces instables. Employez seulement sur des surfaces stables plates.
16. N'employez pas l'unité pour des usages autres que ceux prévus.
17. Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être branché dans une prise de courant de 120V dûment protégée et mise à la terre.
18. Faites preuve de prudence extrême lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
19. Ne portez pas l'unité au moyen des poignées lorsque que les chauffe-plats pleins de nourriture sont placés sur l'unité. Les poignées pourraient se casser en raison du poids excessif.

POUR UN USAGE MÉNAGER SEULEMENT
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



APPRENDRE À CONNAITRE VOTRE PLATEAU DE SERVICE À BUFFET TRIPLE

3 COUVERCLES

SUPPORT DE CUISSON

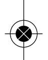
3 PLATEAUX DE SERVICE

BOUTON DE COMMANDE DE TEMPÉRATURE

POIGNÉE

VOYANT LUMINEUX

PLAQUE CHAUFFANTE



EMPLOI DE L'ENSEMBLE DE SERVICE BUFFET

1. Branchez l'unité dans une sortie de courant électrique. Le voyant lumineux s'allumera.
2. Placez la nourriture dans chacun des trois plateaux.
3. Ajustez le bouton de température à la chaleur désirée de votre nourriture. Les réglages de température s'étendent de bas à haut. Veuillez noter que l'ensemble de service buffet ne fait que réchauffer votre nourriture à la température nécessaire pour la servir.
4. Si la nourriture est maintenue dans le plateau de service pendant une période prolongée elle peut se dessécher et/ou changer de goût.
5. Débranchez l'unité de la source de courant lorsque non en service.
6. Ne laissez pas la nourriture dans les plateaux lorsque non en service. Une fois que vous avez fini d'employer l'unité, enlevez tous les aliments et liquides pour un usage ultérieur.



EMPLOI DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

1. Enlevez le support et les trois plateaux. Essuyez alors la surface de la plaque thermique et séchez-la complètement.
2. Branchez l'unité à une sortie de courant électrique. Le voyant lumineux s'allumera.
3. Choisissez le niveau de température désiré (bas à haut). Veillez à employer des récipients et/ou des plats de service à l'épreuve de la chaleur.

NOTE : Ne placez pas les couvercles directement sur la surface chaude de la plaque chauffante.

UTILISATIONS CRÉATIVES POUR VOTRE PLATEAU DE SERVICE À BUFFET TRIPLE

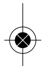
BAR À DESSERT

L'ensemble de service buffet est une excellente façon de servir des desserts. Pour employer comme un bar à garnitures pour la crème glacée, placez les garnitures telles le fondant au chocolat, le caramel et les garnitures aux fraises, etc. sur la plaque chauffante pour les garder chaudes.

FÊTES

L'ensemble de service buffet est idéal pour les plats de fêtes favoris tels les haricots frits, le riz, les tortillas, le boeuf, le porc et le poulet, les nouilles, les pâtés impériaux, etc...

NETTOYAGE



- Accordez une période de temps suffisante pour permettre à l'ensemble de service buffet et à la plaque Chauffante de se refroidir.
- Essuyez la base de la plaque chauffante avec un tissu humide et/ou savonneux.
- Bien que les plateaux et les couvercles soient conçus pour aller au lave-vaisselle, la plaque chauffante ne l'est pas. N'immergez pas la plaque chauffante dans l'eau, ne la placez pas dans un évier rempli d'‘eau ou dans un lave-vaisselle car ce faire pourrait endommager l'unité.

ENTRETIEN

N'employez pas l'unité si elle semble endommagée de quelque façon que ce soit. N'essayez pas de réparer l'unité par vous-même. Permettez à l'unité de se refroidir avant d'enlever des pièces pour le nettoyage.

Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le manufacturier, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient reçu une formation sur l'utilisation de l'appareil par les personnes responsables de leur sécurité. S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.



IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Al usar aparatos eléctricos, hay que observar siempre las medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes.

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas y perillas.
3. Asegúrese de que el voltaje corresponda al voltaje que se encuentra en la placa de características antes de enchufar la unidad en la toma de corriente.
4. Para protegerse contra electrocución, No deje que el cordón de corriente, el enchufe ni la unidad se sumerja en agua u otros líquidos.
5. Se necesita siempre una estrecha supervisión cuando se usa cerca de niños.
6. No mueva la unidad si contiene alimentos o líquidos calientes.
7. Desenchufe la unidad del tomacorriente cuando no lo use y antes de limpiarla. También, deje que la unidad se enfríe antes de quitar piezas y antes de limpiarla.
8. Coloque la unidad en OFF [Apagado] antes de sacar el enchufe de la toma de corriente de la pared.
9. No opere la unidad si el cordón de corriente o el enchufe parece dañado, o si la unidad funciona mal o si ha sido dañada. En estas condiciones, devuelva la unidad al centro de servicios autorizado más cercano para verificación y reparación.
10. No use con el aparato accesorios distintos de aquellos recomendados por el fabricante.
11. Nunca use esponjillas metálicas para limpiar la unidad.
12. No use esta unidad en exteriores.
13. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la encimera o la mesa, ni que toque superficies calientes.
14. No lo coloque sobre o cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
15. No use la unidad sobre superficies inestables. Úselo solamente en superficies planas y estables.
16. No utilice la unidad para fines distintos a los destinados.
17. El cordón de corriente de la unidad debe estar conectado a una toma de corriente de 120 V conectada a tierra correctamente.
18. Observe extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
19. No cargue la unidad agarrándola de las manijas mientras las bandejas se encuentren en la unidad llenad e alimentos. Las manijas se pueden romper debido al peso excesivo.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES





CONOZCA SU JUEGO DE BUFFET

3 TAPAS

3 BANDEJAS DE SERVIR

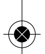
MARCO DE COCCIÓN

PERILLA DE CONTROL DE TEMPERATURA

MANIJA

LUZ INDICADORA

BANDEJA DE CALENTAR



USO DEL JUEGO DE BUFFET

1. Enchufe la unidad en la toma de corriente eléctrica. La luz indicadora se encenderá.
2. Coloque los alimentos en cada uno de las tres bandejas.
3. Ajuste la perilla de temperatura al nivel de calor deseado para sus alimentos. Los ajustes de temperatura abarcan desde bajo hasta alto. Observe que el Juego de buffet sólo mantendrá el alimento tibio para servir.
4. Si los alimentos permanecen en el Juego de buffet por un periodo de tiempo muy largo, es posible que se seque y/o cambie de sabor.
5. Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando no está en uso.
6. No deje alimentos en las bandejas cuando no está en uso. Después de terminar de usar la unidad, saque todos los alimentos y líquidos para uso posterior.
7. Deje que la unidad se enfríe antes de quitar piezas para limpieza.



USO DE LA BANDEJA DE CALENTAR

1. Quite el marco y las tres bandejas. Luego pase un paño por la superficie de la placa térmica y séquela bien.
2. Enchufe la unidad en la toma de corriente eléctrica. La luz indicadora se encenderá.
3. Seleccione la temperatura deseada (Bajo a alto). Asegúrese de usar recipientes y/o platos resistentes al calor.

NOTA: No coloque las tapas directamente sobre la superficie caliente de la bandeja de calentar.

USOS CREATIVCOS PARA SU JUEGO DE BUFFET

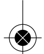
BAR DE POSTRES

El Juego de buffet es un excelente método para servir postres. Para usarlo como bar de helados para cubiertas, coloque cubiertas crema de caramelo caliente, caramelo y fresas, etc. sobre la bandeja de calentar

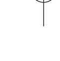
PARTIES

El Juego de buffet es ideal para servir delicias de fiestas tales como: frijoles refritos, arroz, tortillas, carne de res, carne de cerdo y pollo, pastas, rollitos primavera, etc.

LIMPIEZA



- Deje suficiente tiempo para que se enfríe el Juego de buffet y la bandeja térmica.
- Pase un paño húmedo y/o jabonoso por la base de la bandeja de calentar.
- Mientras que las bandejas y las tapas se pueden lavar en el lavaplatos automático, la bandeja de calentar no se puede. No sumerja la bandeja de calentar en agua, en un lavaplatos lleno de agua ni en lavaplatos automático porque se dañará la unidad.



MANTENIMIENTO

No use la unidad si parece estar dañada de alguna manera. Nota: no intente reparar la unidad usted mismo.

Si se dañase el cable de corriente, éste debe ser substituido por el fabricante, un agente de servicio o una persona calificada para así evitar accidentes.

Este equipo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimiento, al menos que hayan sido provistas de entrenamiento o supervisión por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con los equipos.